

# Ente Orange mit Wirsing-Semmel-Knödel

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/14/ente-orange-mit-wirsing-semmel-knoedel/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/14/ente-orange-mit-wirsing-semmel-knoedel/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 ganze küchenfertige Bauernente oder Pekingente
- 2 Zweige Thymian
- 2 Orangen, gepresst und etwas Zesten
- 300 ml Enten- oder Geflügelfond
- 2-3 TL Speisestärke, in kaltem Wasser aufgelöst
- 4 -5 große, äußere Blätter vom Wirsing
- 3 Laugenbrötchen
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- ca. 45 g Paniermehl
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Ente (ohne Bürzel) von innen und außen salzen und mit dem Thymian füllen. Dann auf einem Ofenrost bei 200°C Ober/Unterhitze je nach Größe ca. 1 – 1,5 Stunden in den Ofen schieben. Unter der Ente ein Ofenblech mit etwas Wasser zum Auffangen vom Fond einschieben.

Die Laugensemmeln in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Mit den Eiern und dem Paniermehl zu einer Masse kneten.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser für ca. 2 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blätter in einem Tuch mit einem Nudelholz schön platt walzen, dann mit der Außenseite nach oben die Knödelmasse darauf geben, zusammenrollen und in Klarsicht –und Alufolie stramm einwickeln. Im heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Knödelrollen auspacken und in Butter und etwas Öl schön kross braten.

Die Ente aus dem Ofen nehmen, Brust und Keule auslösen und im Ofen bei 100°C warm legen. Falls die Entenhaut nicht richtig kross ist, kann man den Ofen auch auf Grillfunktion stellen und die Ente noch ein wenig gratinieren.

Den Sud vom Blech mit Geflügelfond, Orangensaft und den Orangenesten mischen und einkochen. Die Sauce zum Schluss mit der Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:**

Wer die Ente längere Zeit vorher vorbereitet, kann den Fond kalt stellen und mit einem Löffel das erstarrte Fett abschöpfen. Dadurch wird die Sauce leichter!

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - einfach & köstlich vom 15.12.2018

Episode: Mein klassisches Weihnachts-Menü